

Restaurant le Soretel



DÎNER : 19H00-21H30

Notre restaurant Le Soretel vous accueille du lundi au jeudi soir

Notre chef crée ses propres menus, inspirés de **produits régionaux** commercialisés en circuits courts.



LES FORMULES

PLAT PRINCIPAL

14,50€

MENU ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

17,50€

MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT

21,50€

Prix nets TTC, service compris.

NOS FORMULES

La carte du bar

BIÈRES

	25CL	50CL
Pression Heineken	3,80€	7,00€
Panaché	3,60€	6,80€
Picon bière	3,90€	7,20€

Brasserie Mascaret - 33cl 5,90€



APÉRITIFS

Kir mûre ou cassis -12cl	3,80€
Ricard/Pastis - 4cl	3,80€
Américano -12cl	6,00€
Martini blanc ou rouge- 4cl	4,20€
Campari - 4cl	4,20€
Suze - 4cl	4,20€



Lillet rouge ou blanc- 6cl 4,80€

Porto rouge ou blanc -6cl	4,80€
Vodka -4cl	6,00€
Gin Tonic- 4cl	8,00€
Gin - 4cl	6,00€
Tequila- 4cl	6,00€
Rhum brun Anejo 5 ans -4cl	7,00€
Rhum Havana Club 3 ans -4cl	6,00€

DIGESTIFS

Cognac-4cl	7,00€
Armagnac-4cl	7,00€
Calvados-4cl	7,00€
Cointreau-4cl	6,50€
Get 27/ Get 31-4cl	7,00€
Eau de vie Poire Williams-4cl	8,00€

WHISKIES

Aberlour 10 ans Pure single malt-4cl	7,50€
Paddy (old Irish whiskey)- 4cl	6,50€
Four roses (Bourbon)- 4cl	6,50€
Glenfiddich 12 ans Malt- 4cl	7,50€
Talisker- 4cl	8,00€



BOISSONS SANS ALCOOL

Coca-Cola -33cl	3,80€
Coca-Cola zéro-33cl	3,80€
Limonade-20cl	2,10€
Sirop à l'eau-20cl	2,00€
Perrier-33cl	3,80€
Schweppes-25cl	3,80€

Jus de fruits BIO Maison Meneau

25cl 4,50€

Nectar : Abricot, Framboise/Fraises
Pur Jus : Ananas, Carottes/Orange,
Tomates de Marmande



Thé glacés BIO Maison Meneau

Hibiscus/Fleur de sureau/Pêche
25cl 3,60€

FIZZ BIO Maison Meneau - 33cl 4,20€

Citron, Orange, Tonic

BOISSONS CHAUDES

Café	2,00€
Café au lait	3,00€
Café double	3,80€
Décaféiné	2,00€
Thé / Infusion	3,80€
Chocolat chaud	3,80€
Lait chaud	2,60€

EAUX

	50CL	1L
Vittel	3,90€	5,50€
San Pellegrino	3,90€	5,50€

Abatilles plate 4,00€ 6,50€

Abatilles pétillante 4,00€ 6,50€

LE COCKTAIL DU MOMENT 8€



Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

LE BAR

La carte des vins



Tous nos vins sont LOCAUX, BIO et certifiés FAIR FOR LIFE Commerce équitable.

VINS ROUGES	12CL	25CL	50CL	75CL
Château Lagrange des Mauberts 2019 <i>Bordeaux supérieur - Médaille d'Argent IOA (International Organic Award)</i>	4.00€	7.50€	14.50€	21.00€
Château « Les Aubiers » Côte de Blaye 2018 <i>Médaille d'Or Expressions des vins bio</i>	4.00€	7.50€	14.50€	21.00€
Château Moulin des Blais, Côtes de Bourg 2018 <i>Médaille d'Or Gilbert&Gaillard 2019</i>	4.00€	7.50€	14.50€	21.00€
Château des Rochers, Castillon <i>Côtes de Bordeaux 2018 - Médaille d'Or Japan Award 2020</i>	4.00€	7.50€	14.50€	21.00€
Château Cateau Lagrange, Sainte Foy <i>Côte de Bordeaux 2019 - Médaille d'Or Lyon 2020</i>	4.50€	8.50€	16.50€	24.00€
Château Barail Tapon, <i>Montagne St Emilion</i>	4.50€	8.50€	16.50€	24.00€
Château Lafleur Tapon 2014, <i>St Emilion Grand cru</i>				36.00€
VINS BLANCS	12CL	25CL	50CL	75CL
Château Moulin de Vignolle 2020 <i>Médaille d'Or Terre de Vins 2020</i>	3.50€	6.50€	12.50€	18.00€
Château « Les Aubiers » 2020	4.00€	7.50€	14.50€	21.00€
VINS ROSÉS	12CL	25CL	50CL	75CL
Château « Les Aubiers », Rosé 2020	3.50€	6.50€	12.50€	18.00€

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



LES VINS

Restaurant le Soretel






Menu de Printemps


NOS ENTRÉES 5,50€

- Petite salade printanière au Chèvre de la ferme du Roy 
- Salade folle de légumes (*salade, œuf, endives, betterave Chioggia*) 
 - Soupe froide de Concombre à la Menthe du jardin

NOS PLATS 14,50€

- Burger de Bœuf de la Grise de Bazas pommes de terre grenaille rôties 
 - Grande salade printanière au chèvre de la ferme du Roy 
- Wok d'aiguillettes de Poulet de la Ferme du Cabier & ses petits Légumes 
 - Poisson du moment sauce mousseline aux Blettes & son riz blanc
 - Risotto aux Asperges vertes et Parmesan (12 mois)

NOS FROMAGES & DESSERTS 5,50€

- Sélection de fromages de la ferme du Roy 
 - Moelleux au Chocolat 70% cacao
 - Panna cotta coulis de fruits rouges
 - Salade Fruits de printemps



Plat contenant au moins un produit local

« À LA CARTE ! »



PETIT-DÉJEUNER

Confitures : Les ateliers Saint Joseph, 33 700 MERIGNAC

Pâte à tartiner : Lucien Georgelin, 47 200 VIRAZEIL

Miel : L'atelier du miel, 33 190 Sainte Sève

Yaourts fermiers et fromage blanc : Les yaourts de Nadège, 33 124 AILLAS

Crème de pruneaux : Maison Guinguet, 47 120 DURAS

Boulangerie : Bouniord, 33 170 GRADIGNAN

Œufs : Ferme du Cabier, 47310 LA PLUME

RESTAURANT

Bières : Brasserie Mascaret, 33 110 LE BOUSCAT

Vins : Vignoble Gabriel & Co, 33820 SAINT-AUBIN-DE-BLAYE

Volaille : Ferme du Cabier, 47 310 LAPLUME

Eau : Abatilles 33 120 ARCACHON

Fromages de chèvre : Ferme du Roy, 33225 LANDIRAS

Bœuf : Grise de Bazas, 33430 BAZAS

Porc : Au porc noir de Cambes, 47 400 GONTAUD-DE-NOGARET

Jus de fruit, Thé glacé et sirops : Maison Meneau, 5 Avenue de l'Escart, 33450 SAINT-LOUBES

Liste des 14 allergènes



**Céréales contenant
du gluten & produits
à base de céréales**

*Cereals containing
gluten*



**Crustacés
& produits à base
de crustacés**

*Crustaceans and
crustacean products*



**Œufs
& produits à base
d'œuf**

*Eggs and egg
products*



**Poissons
& produits à base
de poissons**

*Fish and fish
products*



**Arachide
& produits à base
d'arachide**

*Peanuts and peanut
products*



**Soja
& produits à base
de soja**

*Soybeans and soya
products*



**Lait
& produits à base
de lait**

*Milk and dairy
products*



**Fruits à coques
& produits à base
de ces fruits**

*Nuts and nut
products*



**Moutarde
& produits à base
de moutarde**

*Mustard and
mustard products*



**Graine de sésame
& produits à base
de sésame**

*Sesame and sesame
products*



**Anhydride
sulfureux - sulfites**

*Sulphur dioxide and
sulphites*



**Céleri
& produits à base
de céleri**

*Celery and celery
products*



**Lupins
& produits à base
de lupin**

*Lupin and lupin
products*



**Mollusques
& produits à base
de mollusques**

*Molluscs and
mollusc products*

La liste des allergènes, présents dans le petit-déjeuner ou le restaurant, est disponible dans un classeur auprès des équipes.